

Blommebrændevin

Ingredienser



3/4 kg friske blommer
4 dl vodka
3 dl sukker
1 tsk kanel

Fremgangsmåde

Halver blommerne, fjern kernerne og bland med vodka (gin kan også bruges), sukker og kanel. Blandingen hældes på flaske og vendes dagligt indtil alt sukkeret er opløst (ca. 4 dage). Lad det stå mørkt og køligt 3 måneder. Ryst blidt med mellemrum.
Filtrer.
Kan nu serveres.